



Toad in a hole

Ingredience:

Na 4 porce potřebujeme:

2 balení minišnajdrovek Schneider Selection

4 vejce

200 g hladké mouky

200 ml mléka

sůl, pepř

olej

Bloody Mary kečup:

100 g cukru krystal

100 g bzeneckého octa

10 g soli

5 kuliček nového koření

2 bobkové listy

1 čajovou lžička sušeného tymiánu

1 kg čerstvých přezrálých rajčat

20 ml worcesterové omáčka

15 ml tabasca

šťávu z jednoho citrónu

60ml citrusové vodky

Marinovaný řapíkatý celer

200 g našikmo nakrájeného celeru

100 ml vody

100 g cukru

1 polévkovou lžící fenyklových semínek

6 velkých lžic bzeneckého octa

Postup:

Kořeny tohoto receptu pramení z Anglie 18.století. Nejdříve je třeba si připravit těsto, je totiž lepší, když je odstáté. Poměrově je to stejné množství mléka, vajec a mouky. Místo omáčky jsme udělali kečupu, který pokrm skvěle doplňuje.

Těsto: smícháme vejce, mouku a mléko, přidáme sůl a necháme odležet přes noc nebo alespoň 2 hodiny.

Kečup připravíme tak, že nejprve uděláme mokry karamel (smícháme vodu a cukr dřív než se cukr rozpustí, voda se při vaření odpaří a cukr se zkaramelizuje rovnoměrně), potom přidáme ocet a nechám ho odvařit, přisypeme koření a rajčata, přidáme sůl a necháme rozvařit. Trvá to celkem dlouho a je třeba často míchat.

Nakonec přidáme tabasco, worcester, citrónovou šťávu, pepř a přivedeme k varu. Kečup je lepší pasírovat, neztratí tak tolik barvy jako při mixování. Nakonec přidáme vodu a dochutíme dle potřeby. Někdo má rád sladší, někdo pálivější atd. Kečup v lednici vydrží v uzavřené nádobě 2 týdny.

Nakládaný celer si připravíme tak, že v hrnečku přivedeme k varu fenyklová semínka, vodu, cukr a ocet a přelijeme přes nakrájený celer. Necháme alespoň 10 minut vychladit. Přecedíme a můžeme podávat.

Zapékací mísu vytřeme olejem a vložíme do trouby na 220 stupňů. Necháme rozehrát a přidáme zhruba 1dcl oleje, nalijeme těsto a navrch vyskládáme párky. Vložíme do trouby a necháme péct zhruba 20 minut, potom teplotu snížíme na 180 stupňů a dopečeme dozlatova. Při první fázi, kdy těsto roste, neotvírejte troubu. Těsto je třeba hodně upéct jinak rychle ztratí křupavost. Je to vlastně recept na yorkshirský pudink.

Tento recept pro Vás připravili <http://www.ohmychef.cz/>

